

# Grzegorz Brown

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **17.3**
- Styl **Northern English Brown Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.5 kg (83.6%)	83 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.3 kg (10%)	74 %	100
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.15 kg (5%)	70 %	450
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.04 kg (1.3%)	20 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis